

### www.AromaCo.com/Support.

encontrar en linea. Visita: piezas de repuesto se pueden preguntas comunes e incluso



1-800-276-6286.

gratuito a

cliente estará encantado de ayudarle. Llámenos al número Nos expertos de servicio al



Antes de regresar a la tienda... de su arrocera? Preguntas o dudas acerca



Arrocera y vaporera səuoloon, jara qe iustancciones





## Instruction Manual Rice Cooker & Food Steamer

Questions or concerns about your rice cooker? Before returning to the store...





Answers to many common questions and even replacement parts can be found online. Visit www.AromaCo.com/Support.





Congratulations on your purchase of the Aroma® 20-Cup Digital Rice Cooker. In no time at all, you'll be making fantastic, restaurant-quality rice at the touch of a button! Whether long, medium or short grain, this cooker is specially calibrated to prepare all varieties of rice, including tough-to-cook whole grain brown rice, to fluffy perfection.

In addition to rice, your new Aroma® Rice Cooker is ideal for healthy, one-pot meals for the whole family. The convenient steam tray inserts directly over the rice, allowing you to cook moist, fresh meats and vegetables at the same time, in the same pot. Steaming foods locks in their natural flavor and nutrients without added oil or fat, for meals that are as nutritious and low-calorie as they are easy.

The new "Slow Cook" function adds an extra dimension of versatility to your rice cooker, allowing it to fully function as a 3-quart programmable slow cooker! It's perfect for a wide variety of hearty family favorites.

But it doesn't end there. Your new rice cooker is also great for soups, stews, stocks, gumbos, jambalaya, breakfast frittata, dips and even desserts! Several delicious recipes are included at the back of this manual, and even more are available online at **www.AromaCo.com**.

This manual contains instructions for using your rice cooker and its convenient pre-programmed digital settings, as well as all of the accessories included. There are also helpful measurement charts for cooking rice and steaming.

For more information on your Aroma® Rice Cooker, or for product service, recipes and other home appliance solutions, please visit us online at www.AromaCo.com.

Published By:
Aroma Housewares Co.
6469 Flanders Drive
San Diego, CA 92121
U.S.A.
1-800-276-6286
www.AromaCo.com
©2012 Aroma Housewares Company
All rights reserved.

Publicado Por:
Aroma Housewares Co.
6469 Flanders Drive
San Diego, CA 92121
U.S.A.
1-800-276-6286
www.AromaCo.com

© 2012 Aroma Housewares Company.
Todos los derechos reservados.

### .moo.oOsmonA.www

Para más información acerca de su arrocera o el servicio del producto, recetas y soluciones de otros electrodomésticos, por favor visitenos en linea en

incluyen tablas útiles de medida para cocinar arroz y otros alimentos al vapor.

Este manual contiene instrucciones para usar su arrocera y sus configuraciones digitales preprogramadas, así como todos los accesorios que se incluyen. También se

postres! En la parte trasera de este manual se incluyen varias deliciosas recetas.

Pero esto no es todo. ¡Su nueva arrocera también es grandiosa para sopas, guisos, caldos, sopas de mariscos, jambalaya, friftatas para el desayuno, dips y hasta

La nueva función "Cocimiento lento" (Slow Cook) agrega una dimensión extra de versatilidad a su arrocera, ya que puede convertirse en un aparato para cocinar lentamente programable de 3 litros de capacidad. Es perfecto para preparar una gran variedad de los sustanciosos platos favoritos de su familia.

nutritivos y bajos en calorias como táciles de preparar.

Además del arroz, su nueva Arrocera Aroma® es ideal para platillos saludables cocinados en una sola olla para foda la familia. La cómoda charola de vapor en cierran sus nutrientes y sabores naturales (los cuales se pierden con frecuencia con otros métodos de cocinado) sin tener que agregar aceite o grasa, para platillos que son tan nutrientes y sabores naturales (los cuales se pierden con frecuencia con otros métodos de cocinado) sin tener que agregar aceite o grasa, para platillos que son tan nutrientes y sabores naturales (los cuales se pierden con frecuencia con otros métodos de cocinado) sin tener que agregar aceite o grasa, para platillos que son tan

incluyendo el arroz integral difícil de cocinar, con un esponjado perfecto.

Pelicidades por comprar la Arrocera Digital para 20 lazas Aroma<sup>®</sup>. En cualquier momento, usted estara preparando arroz fantastico, de la calidad de un restaurante, con el toque de un botón! Ya sea que el grano sea largo, mediano o corto, esta máquina esta calibrada especialmente para cocinar todas las variedades de arroz,



### GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

dnewadars.

removible que le ha sido proporcionada.

sebare el cable del enchute en el muro.

en "Keep-Warm" (mantengase caliente).

dne uo inucione apropiadamente.

naeio con mucha precaucion.

23. Para evitar el riesgo de un choque electrico cocine solo en la charola interior

22. Para desconectar pongase el control en "OFF" (desconectar) y después

21. Para prevenir y evitar dano o deformación no se use la olla interior en una

20. No deje el arroz en la olla interior por mas de 12 horas cuando la funcion este

despues, de cocinar. El vapor ardiente puede escaparse y causar serias

nasqs. Si la olla se regresa mojada a la olla puede danar al aparato o provocar

abataços esto bnege; pieu gauat al abatato o pieu canaat dne este uo inucioue sparatos en funcionamiento. Si el circuito eléctrico se sobrecarga con otros

19. Use precaucion extrema cuando abra la tapa y durante, o inmediatamente

18. Cerciorese siempre que el exterior de la olla interior este seca antes de ser

17. Su arrocera debe de operarse en un circuito electrico separado de otros

15. Usese solo con un enchufe eléctrico de 120V AC (corriente alternativa).

qe en olia de presion, ya que el calor es extremo y le puede escaldar. 14. No toque, cubra u obstruya el ventilador de vapor situado en la parte superior

16. Siempre desconecte el enchute de la pared, nunca jale el cordon.



Cuando se usen aparatos electricos, siempre deberán observarse las precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

13. Cuando utilice el aparato conteniendo arroz, aceite caliente o otros liquidos,

### Importante: Antes de usarse por tavor les todas las instrucciones

- 2. No toque las superficies calientes, utilice las manijas o las perillas.

- p. Si el aparato es usado por ninos, o cerca de ellos, se recomienda una anwerja el cable, enchute o pava en agua u otro liquido.

- 4. Para evitar incendios, descargas electricas y lesiones personales, no

12. No se use el aparato para otro uso diferente al deseado.

dne cneidne qe sidnus wess o wostrsdor.

9. No se utilice a la intempene.

estrecna supervision.

11. No lo coloque sobre, o cerca, de un calentador o de un horno caliente.

10. No permitan que el cordón haga contacto con superficies calientes o

servicio a clientes para que lo examinen, lo repararen o lo ajusten.

7. No se opere ningún aparato con un cordón o enchute dañado, o bien

6. Desconectese del enchute cuando no este en uso y antes de lavarse.

Permita que el aparato se enfrie antes de agregarle o quitarle piezas.

8. El uso de refacciones o accesorios no recomendados por Aroma

Housewares puede ocasionar fuego, un choque electrico o una lesion.

cuando haya funcionado defectuosamente. Por favor contacte a nuestro

- 3. Usese solo en superficies secas, planas y resistentes al calor.

Do not use outdoors.

cleaning.

10. Do not let cord touch hot surfaces or hang over the edge of a counter or table.

IMPORTANT SAFEGUARDS

Basic safety precautions should always be followed when using electrical appliances, including the following:

11. Do not place on or near a hot burner or in a heated oven.

may result in fire, electrical shock or injury.

12. Do not use the appliance for other than its intended use.

customer service for examination, repair or adjustment.

1. Important: Read all instructions carefully before first use.

4. To protect against fire, electric shock and injury to persons, do not immerse

cord, plug or the appliance in water or any other liquid. See instructions for

5. Close supervision is necessary when the appliance is used by or near children.

appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Contact Aroma®

8. The use of accessory attachments not recommended by Aroma® Housewares

6. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow unit to cool

before removing or replacing parts and before cleaning the appliance.

7. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the

Do not touch hot surfaces. Use the handles or knobs.

Use only on a level, dry and heat-resistant surface.

- 13. Extreme caution must be used when moving the appliance containing rice, hot oil or other liquids.
- 14. Do not touch, cover or obstruct the steam vent on the top of the rice cooker as it is extremely hot and may cause scalding.
- 15. Use only with a 120V AC power outlet
- 16. Always unplug from the base of the wall outlet. Never pull on the cord.
- 17. The rice cooker should be operated on a separate electrical circuit from other operating appliances. If the electrical circuit is overloaded with other appliances, the appliance may not operate properly.
- 18. Always make sure the outside of the inner cooking pot is dry prior to use. If the inner pot is returned to the cooker when wet, it may damage or cause the product to malfunction.
- 19. Use extreme caution when opening the lid during or after cooking. Hot steam will
- escape and may cause burns.
- 20. Rice should not be left in the inner pot with the "Keep-Warm" function on for more than 12 hours.
- 21. To prevent damage or deformation, do not use the inner pot on a stoyetop or
- 22. To disconnect, turn any control to "OFF," then remove the plug from the wall outlet.
- 23. To reduce the risk of electrical shock, cook only in the removable inner cooking pot provided

### SAVE THESE INSTRUCTIONS



## **IMPORTANT SAFEGUARDS**

### **Short Cord Instructions**

- 1. A short power-supply cord is provided to reduce the risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- 2. Longer extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
- If a longer extension cord is used:
- The marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
- The longer cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or tabletop where it can be pulled by children or tripped over unintentionally.



### **Polarized Plug**

This appliance has a **polarized plug** (one blade is wider than the other); follow the instructions below:

To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.

### , THIS APPLIANCE IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY.

# MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD



### Instrucciones de cable corto

euredarse con un cable más largo. 1. Se proporciona un cable electrico corto con el proposito de reducir el riesgo de tropezarse o

3. Si se usa un cable de extensión más largo:

2. Hay cables de extensión más largos disponibles y deben ser usados con sumo cuidado.

Fa clasificación electrica marcada en el cable de extensión debe ser

FI cable más largo debe ser colocado de manera que no cuelquepor bor lo menos igual que la clasificación electrica del aparato.

el porde del mostrador o mesa en donde pudiera ser jalado por un

uiuo o siguien pudiera tropezarse con el cable sin querer.

Ploya polarizada

cnaidnier peiigro.

Si este aparato tiene ploya polarizada:

ESTE APARATO ES PARA USO DOMÉSTICO.

Si esté estropeado el cordón eléctrico, hay que ser reemplazado por el tabricante o su agencia de servicio u otra persona caliticada para hacer que se evita

no entra completamente, da vuelta a la clavija. Si aun la clavija no puede entrar, llame a un electricista calificada. No intente de modificar la clavija, es muy

Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este ploya intencionalmente solo debe de enchutar un lado en enchutes de luz de ploya polarisada. Si la clavija

# DENTIFICACION DE LAS PARTES

### Controles digitales

### artefacto para cocinar arroz. El botón CONSERVAR El botón ENCENDIDO (POWER) enciende y apaga el

"conservar callente" cuando se cumpla el tiempo de cocción. caliente y lista para servir. El artetacto cambiará al modo CALIENTE (KEEP-WARM) es ideal para conservar la comida Boton de encendido/Conservar caliente



White

automáticamente con la calidad de un restaurante. El botón ARROZ BLANCO (WHITE RICE) cocina arroz Arroz blanco

Arroz integrai

requieren un tiempo de coccion mas largo. cociusi, a punto arroz integral y otros granos enteros que El botón ARROZ INTEGRAL (BROWN RICE) es ideal para

Steam

CONTROL

Panel de

couqeuasciou

Colector de

lapa

Manija

ge vapor

El botón COCIMIENTO LENTO (SLOW COOK) transforma Cocimiento lento se cnubis. regresiva y se apagará automáticamente cuando el tiempo al vapor. Cuando el agua hierva comenzará la cuenta dasmiciones saludables. Ajuste el tiempo de cocción

El botón VAPOR (STEAM) cocina a punto platos principales



brogramable de 3 litros de capacidad. ¡Puede cocinar desde a su arrocera en un aparato para cocinar lentamente

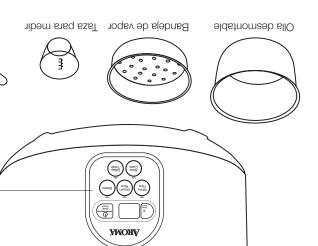
1 a 10 horas sus platos tavoritos!

### El botón PROGRAMADOR DEL TIEMPO (DELAY TIMER) Programador del tiempo

## permite que el arroz esté listo cuando lo necesita. Agregue

# agua y arroz a la mañana, y tenga un delicioso arroz listo

### bara servir cuando vuelve a casa. Espátula para servir





bnjesqor para

# PARTS IDENTIFICATION Steam Vent Button Handle Condensation Collector Control Panel Inner Cooking Pot Serving Spatula

# **Digital Controls**



### Power Button/Keep-Warm

The POWER button turns the rice cooker on and off The KEEP-WARM button is perfect for keeping food warm and ready to serve. The rice cooker automatically switches over to "Keep-Warm" once rice is finished cooking.



The WHITE RICE button cooks restaurant-quality rice automatically



The BROWN RICE button is ideal for cooking brown rice and other tough-to-cook whole grains to perfection.



The STEAM button is perfect for healthy sides and main courses. Set the time food needs to steam, it will begin to countdown once water reaches a boil and shut off once time has elapsed



### Slow Cook

The SLOW COOK button transforms the rice cooker into a 3-quart programmable slow cooker. Set it to cook from 1 to 10 hours for all your slow cooked favorites!



The DELAY TIMER button allows for rice to be ready right when it's needed. Add rice and water in the morning and





## **BEFORE FIRST USE**

### 1. Read all instructions and important safeguards.

- 2. Remove all packaging materials and check that all items have been received in good condition.
- 3. Tear up all plastic bags as they can pose a risk to children.
- 4. Wash steam vent and all other accessories in warm, soapy water. Rinse and dry thoroughly.
- 5. Remove the inner cooking pot from rice cooker and clean with warm, soapy water. Rinse and dry thoroughly before returning to cooker.
- 6. Wipe body clean with a damp cloth.

- Do not use abrasive cleaners or scouring pads • Do not immerse the rice cooker base, cord or plug in water at any time.



# SAN ARAMIRA ROR PRIMERA VEZ

1. Lea todas las instrucciones y todas las medidas de seguridad.

2. Desempaque los materiales de embalaje y verifique que todos los articulos hayan llegado en buen estado.

3. Deshagase de todas las bolsas de plastico ya que pueden significar un riesgo para los ninos.

4. Lave el ventiliador de vapor y todos los otros accesorios con agua tibia y jabón. Enjuague y seque a tondo.

5. Desmonte la olla desmontable de la arrocera y limpiela con agua limpia, tibia y jabonosa. Enjuague y seque concienzudamente antes de regresarla a la arrocera.

6. Enjuague el bastidor con un trapo húmedo.

No use limpiadores abrasivos o estropajos.

Nunca meta al agua la base de la olla, cordones, clavijas o enchufes.



# SORRA GOCER ARROZ

olla. Puede dañar la arrocera el añadir de una

sulocera, asegurate que este seca y limpia la

Antes de poner la olla desmontable en la



arrocera.

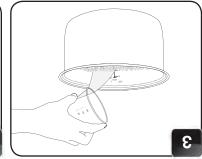
Pon la olla desmontable en la

recomendadas, consulta la "Tabla de medidas arroz/agua" en la página 8.

 Para los tiempos de cocer aproximados y las proporciones de arroz-agua porcentual de caldo/arroz debe de ser el mismo que el de agua con el arroz. cou nus variedad de su caldo de carne o de verduras favoritos; el indice

Para agregarle una dimensión extra de sabor al arroz, trate de sustituirlo

• Si pierde la taza de medir, una taza de .75 norma de EE.UU. es un



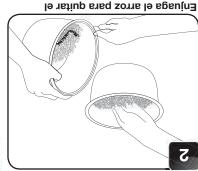
al número de tazas de arroz que pasta la linea que corresponde

Liena la olla desmontable con agua



dniekes cocer.

CONSETOS



almidón excedente. Cuélalo.









# TO COOK RICE

Using the provided measuring cup, add rice to the inner cooking pot.



Rinse rice to remove excess starch



Fill with water to the line which matches the number of cups of rice rice cooker. being cooked.



Place the inner cooking pot into the

 Before placing the inner cooking pot into the rice cooker, check that the cooking pot is dry and free of debris. Adding the inner cooking pot when wet may damage the rice cooker.



- If you misplace the measuring cup, a ¾ standard US cup is an exact
- To add more flavor to rice, try substituting a favorite meat or vegetable broth or stock. The ratio of broth/stock to rice will be the same as water
- For approximate rice cooking times and suggested rice/water ratios, see the "Rice/Water Measurement Table" on page 8.

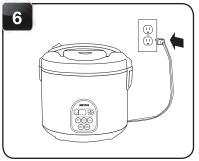


cociusqo bara due produzca mejores resultados para arroz integral.

no calienta inmediatamente el hervidor a la posición de "Arroz integral", es debido a un ciclo de bajo calor de calar que precede el ciclo de fiempo extra y posiciones de calentar ajustadas la función de "Arroz integral" de este hervidor para que cueza bien el arroz. Si te parece que • El arroz integral necesita un tiempo de cocer mucho más largo que él de otros tipos debido a las capas extras alrededor de los granos. Deja





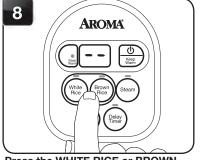


outlet.

Plug the rice cooker into an available

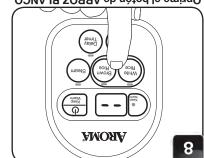


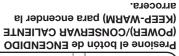
Press the POWER/KEEP-WARM button to turn on the rice cooker.

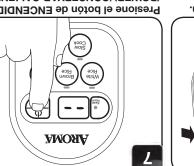


Press the WHITE RICE or BROWN RICE button, depending upon the type of rice being cooked.

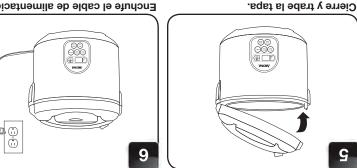
(ВВОМИ ВІСЕ). **ZORRA eb notod le o (BOIR ETIHW)** ODNAJA SORA SOLO OPICION OPICIONO OPICION OPICION OPICIONO OPICION OPICION OPICIONO OPI







Enchufe el cable de alimentación.





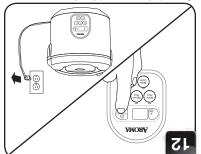
• Brown rice requires a much longer cooking cycle than other rice varieties due to the extra bran layers on the grains. The "Brown Rice" function on this rice cooker allows extra time and adjusted heat settings in order to cook the rice properly. If it appears the rice cooker is not heating up immediately on the "Brown Rice" setting, this is due to a low-heat soak cycle that preceeds the cooking cycle to produce better brown rice results.





• No deje el arroz en el modo "conservar caliente" por más de 12 horas.

Cuando haya servido el arroz, consERVAR CALIENTE (KEEP-botón de ENCENDIDO (POWER)/WARM) y desenchúfelo.



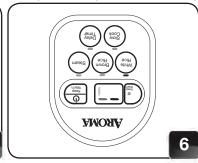
Para obtener mejores resultados, revuelva el arroz con una espátula para distribuir la humedad restante.



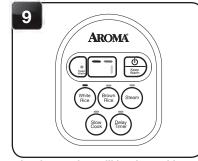
Cuando el arroz esté listo, hará un pitido y cambiará automáticamente al modo "conservar caliente". La pantalla digital estará en "0" y mostrará las horas que estuvo en el modo "conservar caliente".



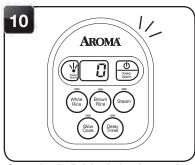
La arrocera se comience a cocinar. La pantalla digital mostrará un patron.







The rice cooker will begin cooking. The digital display will show a "chasing" pattern.



Once rice is finished, the rice cooker will beep and automatically switch to "Keep-Warm." The digital display will show a "0" and will display the number of hours it has been on "Keep-Warm."



For better results, stir the rice with the serving spatula to distribute any remaining moisture.



the rice cooker off by pressing the POWER/KEEP-WARM button and unplug the power cord.



Rice should not be left in the rice cooker on "Keep-Warm" for more than 12 hours.





Ur sənil

# RICE/WATER MEASUREMENT TABLE

UNCOOKED RICE	RICE WATER LINE INSIDE POT	APPROX. COOKED RICE YIELD	COOKING TIMES
2 Cups	Line 2	4 Cups	WHITE RICE: 30-35 Min. BROWN RICE: 92-97 Min.
3 Cups	Line 3	6 Cups	WHITE RICE: 32-37 Min. BROWN RICE: 93-98 Min.
4 Cups	Line 4	8 Cups	WHITE RICE: 34-39 Min. BROWN RICE: 95-100 Min.
5 Cups	Line 5	10 Cups	WHITE RICE: 38-43 Min. BROWN RICE: 96-101 Min.
6 Cups	Line 6	12 Cups	WHITE RICE: 40-45 Min. BROWN RICE: 97-102 Min.
7 Cups	Line 7	14 Cups	WHITE RICE: 41-46 Min. BROWN RICE: 99-104 Min.
8 Cups	Line 8	16 Cups	WHITE RICE: 43-48 Min. BROWN RICE: 100-105 Min.
9 Cups	Line 9	18 Cups	WHITE RICE: 44-49 Min. BROWN RICE: 102-107 Min.
10 Cups	Line 10	20 Cups	WHITE RICE: 46-51 Min. BROWN RICE: 103-108 Min.



- Rinse rice before placing it into the inner pot to remove excess bran and starch. This will help reduce browning and sticking to the bottom of the pot.
- Want perfect brown rice without the wait? Use the "Delay Timer." Simply add rice and water in the morning and set the "Delay Timer" for when rice will be needed that night. See "To Use The Delay Timer" on page 9 for instructions.
- This chart is only a general measuring guide. As there are many different kinds of rice available (see "About Rice" on page 23), rice/water measurements may vary.

# AUĐA\ZORRA SAQIQƏM ƏQ AJBAT

	•		
TIEMPOS DE COCINAR	ODIOO ZOHHA	LÍNEA ADENTRO DE LA OLLA	ARROZ CRUDO
<b>ARROZ BLANCO:</b> 30-35 Min. <b>ARROZ INTEGRAL:</b> 92-97 Min.	sezel 4	S səniJ	sszaT S
<b>АЯКОZ BLANCO:</b> 32-37 Min. <b>АЯКОZ INTEGRAL:</b> 93-98 Min.	sasēT 8	& səniJ	sezeT &
<b>ARROZ BLANCO:</b> 34-39 Min. <b>ARROZ INTEGRAL:</b> 95-100 Min.	sezeT 8	4 sənid	sezeT 4
<b>ARROZ BLANCO:</b> 38-43 Min. <b>ARROZ INTEGRAL:</b> 96-101 Min.	sezeT 01	č sənìJ	sezeT č
<b>ARROZ BLANCO:</b> 40-45 Min. <b>ARROZ INTEGRAL:</b> 97-102 Min.	sezeT St	8 sənil	sezeT
<b>ARROZ BLANCO:</b> 41-46 Min. <b>ARROZ INTEGRAL:</b> 99-104 Min.	sezeT 41	7 sənil	sezeT 7
ARROZ BLANCO: 43-48 Min. ARROZ INTEGRAL: 100-105 Min.	sezeT 8 t	8 səniJ	sezeT 8
ARROZ BLANCO: 44-49 Min. ARROZ INTEGRAL: 102-107 Min.	sezeT 81	e sənil	sezeT e
	1		

• Enjuaga el arroz antes de ponerlo en la olla desmontable para quitar el salvado y el almidón excesivos. Esto ayudará a reducir el acaramelar y el

ARROZ INTEGRAL: 103-108 Min.

ARROZ BLANCO: 46-51 Min.

egar al fondo de la olla

¿Quieres el arroz integral perfecto sin la espera? Usa el "Programador edl tiempo". Sólo añade arroz y agua en la mañana y pon el Reloj automático al tiempo al cual necesitas arroz esa tarde. Lee "Uso del programador del tiempo" en la página 9 para más detalles.
 Esta tabla es solamente una guía de medir general. Como hay muchos tipos diferentes de arroz disponibles (lee "Acera del arroz" en la página

20 lazas

CONSEJOS

10 Tazas

23), pueden variar las proporciones de arroz-agua.



# OGMAIT JAG ROGRAMARDOR DEL TIEMPO

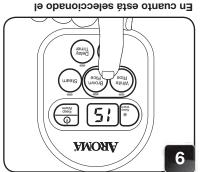
Sigue los pasos 1 a 7 de "Para cocer arroz" que empiezan en la página 5.



cocinar, la pantalla digital mostrarà

Cuando el arroz se comience a

AROMA OL

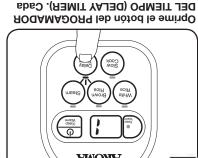


O el botón de ARROZ INTEGRAL

de ARROZ BLANCO (WHITE RICE)

țiembo necessiio, oprime el botón





bnege bouerlo bara terminar dentro

oprimir añade una hora al tiempo. Se



de una a 15 horas.

Press the DELAY TIMER button. Each press increases in one hour increments. It may be set to have rice ready in 1 to 15 hours.

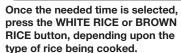
White Rice Brown

**AROMA** 



Follow steps 1 to 7 of "To Cook Rice" beginning on page 5.

TO USE THE DELAY TIMER





The digital display will countdown from the time selected.



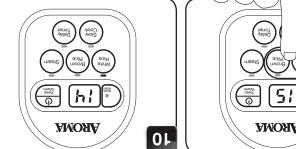
Once rice begins cooking, the digital display will show a "chasing" pattern.

8

• Due to the longer cooking time needed, brown rice may only be delayed for 2 hours or more.

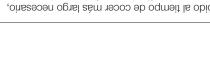


- If you misplace the measuring cup, a ¾ standard US cup is an exact replacement.
- To add more flavor to rice, try substituting a favorite meat or vegetable broth or stock. The ratio of broth/stock to rice will be the same as water to rice.



CONSETOS

cuenta regresiva. La pantalla digital mostrarà la



(BROWN RICE).

arroz integral. ses retrasado solo dos o más horas el cocer de Depido al tiempo de cocer más largo necesario,





un patron.

anatifuirlo con una variedad de su caldo de carne o de verduras

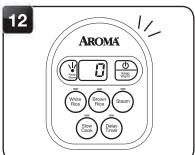
• Si pierde la faza de medir, una faza de .75 norma de EE.UU. es un

Para agregarle una dimensión extra de sabor al arroz, trate de

12

# TO USE THE DELAY TIMER (CONT.)





Once rice is finished, the rice cooker will beep and automatically switch to "Keep-Warm." The digital display will show a "0" and will display the number of hours it has been on "Keep-Warm."



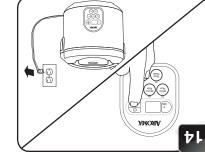
For better results, stir the rice with the serving spatula to distribute any remaining moisture.



When finished serving rice, turn the rice cooker off by pressing the POWER/KEEP-WARM button and unplug the power cord.



• Rice should not be left in the rice cooker on "Keep-Warm" for more than 12 hours.



CONSERVAR CALIENTE (KEEPpoton de ENCENDIDO (POWER)/ apague la arrocera presionando el Cuando haya servido el arroz,

WARM) y desenchúfelo.



para distribuir la humedad restante. revuelva el arroz con una espátula bifido y cambiará automáticamente Para obtener mejores resultados,



modo "conservar caliente".

bautalla digital estara en "0" y

al modo "conservar caliente". La

Cuando el arroz esté listo, hará un

AROMA

mostrará las horas que estuvo en el

**ATON** 

• No deje el arroz en el modo "conservar caliente" por más de 12 horas.



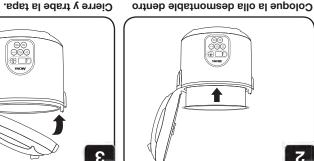
Enchufe el cable de alimentación.

# PARA COCINAR LENTO

cuando está mojado puede dañarlo.



• Antes de colocar la olla desmontable en la arrocera, compruebe que esté limpio y seco. Agregar la olla desmontable





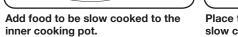
ATON

Colodne los alimentos para

desmontable.

cocimiento lento en la olla





TO SLOW COOK



Place the inner cooking pot into the slow cooker.



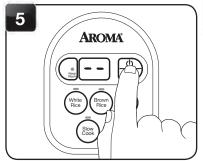
Close the lid securely.



Plug the power cord into an available outlet.



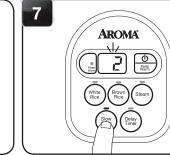




Press the POWER/KEEP-WARM button to turn the rice cooker on.



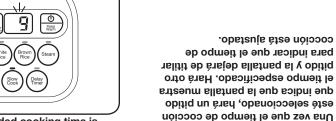
Press the SLOW COOK button. The digital display will show a flashing 1 to represent one hour of slow cook



Each press of the SLOW COOK button will increase the slow cook time by one hour, up to 10 hours. After 10 hours, it will cycle back to one hour.



Once the needed cooking time is selected, the rice cooker will beep to indicate it is setting at the displayed time. It will beep once more and the display will stop flashing to indicate it has set.







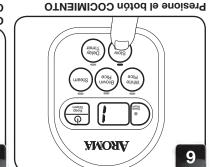
**AMOAA** 

vuelve a comenzar el ciclo de una

llegar a 10. Al llegar a 10 horas,

incrementarà en una hora, hasta

nora.

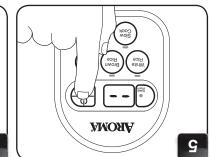


representa una hora de cocimiento

digital mostrará un 1 titilando que

LENTO (SLOW COOK). La pantalla

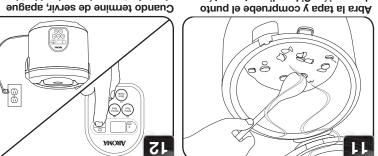
artefacto. KEEP-WARM) para encender el CONSERVAR CALIENTE (POWER/ Presione el botón ENCENDIDO/



lento.



# (CONT.) PARA COCINAR LENTO (CONT.)



y desenchutelo.

CALIENTE (POWER/KEEP-WARM)

el artefacto presionando el botón

ENCENDIDO/CONSEBANE



AROMÉ

No deje comida en el modo "conservar caliente" por más de 12 horas.

estuvo en el modo "conservar

caliente".

OL



nus yora por vez desde la hora

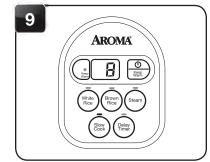
mostrará la cuenta regresiva de

ATON

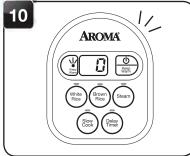
seleccionada.



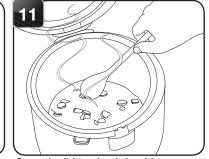




The rice cooker will begin to slow cook. The digital display will countdown in one hour increments from the selected time.



Once the selected time has passed the rice cooker will beep and switch to "Keep-Warm" mode. The digital display will show a "0" and will display the number of hours it has been on "Keep-Warm."



KEEP-WARM button and unplug the food for serving. power cord.



12

AROMA





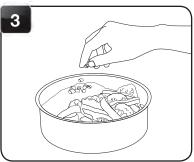
# TO STEAM



Using the provided measuring cup, add 3 cups water to the inner cooking pot.

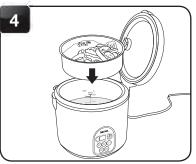


Place the inner cooking pot into the rice cooker.



Place food to be steamed onto the steam trav.

HELPFUL



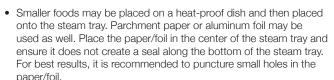
Place the steam tray into the rice cooker.



Close the lid securely.



Plug the power cord into an available outlet.



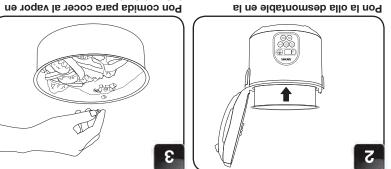
 For suggested steaming times and water amounts, see the meat and vegetable steaming tables on page 18.

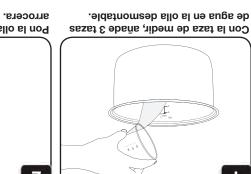




**UTILES** 

la bandeja de vapor.

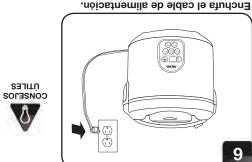




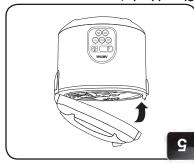
y vegetales en la página 18.

recomendados, lee las tablas de cocer al vapor para carnes Para los tiempos de cocer al vapor y los volúmenes de agua lecomienda perforaciones pequenas en el papel o el papel

bandeja de vapor. Para obtener los mejores resultados, se ssegurarse de que no crea un sello en la parte interior de la también. Coloque lo en el centro de la bandeja de vapor y Papel pergamino o papel de aluminio se pueden utilizar refractario, y después se puede ponerio sobre la bandeja. • 2e bnege bouer las comidas más pequenas sobre un plato

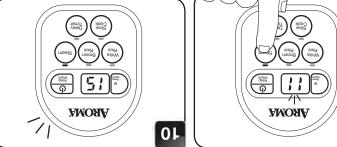


Cierra bien la tapa.

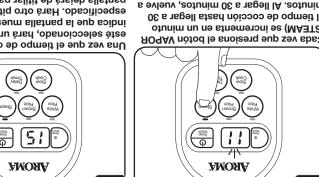


PARA COCER AL VAPOR

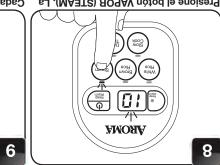
## PARA COCER AL VAPOR (CONT.)



bantalla dejará de titilar para indicar especificado. Hará otro pitido y la iugica dne la pantalla muestra el tiempo saté seleccionado, hará un pitido que Ona vez que el tiempo de coccion



minutos. Al llegar a 30 minutos, vuelve a el tiempo de cocción hasta llegar a 30 (STEAM) se incrementa en un minuto Cada vez que presiona el botón VAPOR



(KEEP-WARM) para encender la arrocera. que representa el tiempo de coccion. pantalla digital mostrará un 10 titilando Presione el botón VAPOR (STEAM). La Oprime el botón de ENCENDIDO

12



AROMA





**AROMA** 

Press the POWER/KEEP-WARM

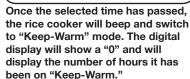
button to turn the rice cooker on.

AROMA

7

11

Slow Delay Timer Once the water reaches a boil, the digital display will countdown in one minute increments from the selected time.



**AROMA** 

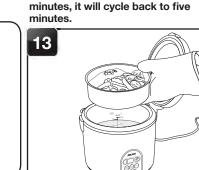
Press the STEAM button. The digital

represent ten minutes of steam time.

AROMA

Slow Cook Delay Timer

display will show a flashing 10 to



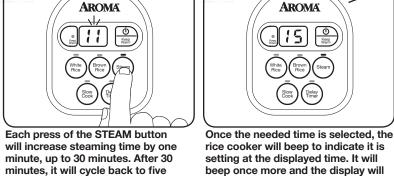
**AROMA** 

Slow Cook

Each press of the STEAM button

9

Check steamed food for doneness If finished steaming, remove food immediately to avoid overcooking.



10



Turn the rice cooker off by pressing the POWER/KEEP-WARM button and unplug the power cord

71 dne el tiempo de cocción está ajustado.



y desenchúfelo. CONSERVAR CALIENTE (KEEP-WARM) poton de ENCENDIDO (POWER)/ sbague el artefacto presionando el Cuando haya servido el arroz,



cocine en exceso.

inmediatamente para evitar que se Cuando se detenga, retire la comida Compruebe el punto de cocción. Slow Delay

modo "conservar callente". mostrará las horas que estuvo en el rs bautalis digital estara en "0" y cambiará al modo "conservar caliente". Cuando llegue a cero, hara un pitido y

AROMA



ia cuenta regresiva de un minuto por



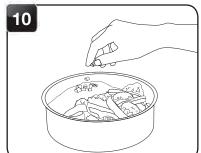
8

12

# TO STEAM FOOD &

Follow steps 1 to 9 of "To Cook Rice" beginning on page 5.





Place food to be steamed onto the steam tray.



Using caution to avoid escaping steam, open the lid.

• Do not attempt to cook more than 8 cups (uncooked) of

• It is possible to steam at any point during the rice cooking

cycle. However, it is recommended that you steam during

the end of the cycle so that steamed food does not grow

rice if steaming and cooking rice simultaneously.

cold or become soggy before the rice is ready.



Place steam tray into the rice cooker.

rice cooking times.

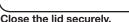
HELPFUL

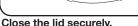


• Refer to the steaming tables for meats and vegetables on page 18 for hints and approximate steaming times. See the "Rice/

Water Measurement Table" included on page 8 for approximate

Close the lid securely.







Cierra bien la tapa.

qel suloz en la "labla para calcular la cantidad de agua y arroz"

• Consulte en la **página 18** los tiempos de cocción aproximados y

ofras sugerencias. Consulte los tiempos aproximados de cocción



Pon la bandeja de vapor en la

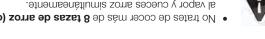
CONSETOS



Sigue los pasos 1 a 9 de "Para cocer arroz" que empiezan en la página 5.

PARA COCER AL VAPOR LA COMIDA Y SIMULTÁNEAMENTE COCER ARROZ SIMULTÁNEAMENTE

vapor que se escaba.



• No frates de cocer más de 8 tazas de arroz (crudo) si cueces

vapor al final del ciclo para que la comida cocinada al vapor no cocción del arroz. Sin embargo, no es recomendable cocinar al • Es posible cocinar al vapor en cualquier momento del ciclo de al vapor y cueces arroz simultaneamente.

se entrie o pase antes de que el arroz esté listo.

la bandeja de vapor.

Pon comida para cocer al vapor en







# PARA COCER AL VAPOR LA COMIDA Y COCER AL VAPOR LA CONT.)

# 91



Deja que continúe cocinando el arroz. Cuando llegue a cero, hará un pitido

por más de 12 horas.

No deje el arroz en el modo "conservar caliente"

caliente".

estuvo en el modo "conservar en "0" y mostrará las horas que caliente". La pantalla digital estará

y cambiará al modo "conservar

ATON



WARM) γ desenchúfelo. CONSERVAR CALIENTE (KEEP-

poton de ENCENDIDO (POWER)/

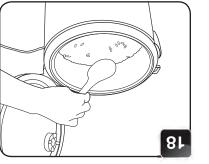
Cuando haya servido el arroz,

apague el artefacto presionando el

pandeja de vapor. Si está cocida la comida, quita la



probar la comida si esté cocida.



para distribuir la humedad restante. revuelva el arroz con una espátula Para obtener mejores resultados,



Using caution, open the lid to check

food for doneness.

remaining moisture.

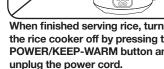
18

For best results, stir the rice with the serving spatula to distribute any

15

steam tray.

19



When finished serving rice, turn the rice cooker off by pressing the POWER/KEEP-WARM button and

If food is finished steaming, remove



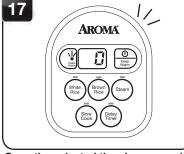
• Rice should not be left in the rice cooker on "Keep-Warm" for more than 12 hours.



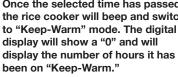
Allow the rice cooker to continue cooking rice.

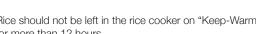


to "Keep-Warm" mode. The digital display will show a "0" and will



Once the selected time has passed, the rice cooker will beep and switch display the number of hours it has









When steaming, Aroma® recommends using 3 cups of water with the provided measuring cup.

**Meat Steaming Table** 

Vegetable Steaming Table

MEAT	STEAMING TIME	SAFE INTERNAL TEMPERATURE
Fish	25 Min.	140°
Chicken	30 Min.	165°
Pork	30 Min.	160°
Beef	Medium = 25 Min. Medium-Well = 30 Min. Well = 33 Min.	160°



- Since most vegetables only absorb a small amount of water, there is no need to increase the amount of water with a larger serving
- Steaming times may vary depending upon the cut of meat being
- To ensure meat tastes its best, and to prevent possible illness, check that meat is completely cooked prior to serving. If it is not, simply place more water in the inner cooking pot and repeat the cooking process until the meat is adequately cooked.
- Altitude, humidity and outside temperature will affect cooking times.
- These steaming charts are for reference only. Actual cooking times may vary.

vegetable Steaming Table			
STEAMING TIME			
20 Minutes			
15 Minutes			
25 Minutes			
30 Minutes			
15 Minutes			
20 Minutes			

## MOGAN JA RECOCER AL VAPOR

Aroma® recomiendan utilizar 3 tazas de agua con la taza

=sbsusdos

Tabla para cocer al vapor los vegetales		
TIEMPO DE COCIMIENTO	VEGETAL	
sofuniM 0S	Calabacín	
sotuniM 0S	Calabaza	
sotuniM 0S	Espinaca	
sotunilM 0S	Chicharos	
sofunilM 3S	səto[∃	
sotuniM 05	Berenjena	
sotuniM 3S	zisM	
sotuniM 3S	Coliflor	
sotuniM 3S	sinohsnsZ	
sotuniM 2S	100	
sotuniM 31	Brocoli	

20 Minutos

<b>JTAREMAT</b>	TIEMPO DE	
csknes	a cocer al vapor las	Tabla para

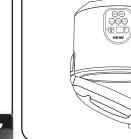
	ARUTARAMAT ANAS	TIEMPO DE COCIMIENTO	САВИЕ		
1	۱۲0،	.niM 32	Pescado		
1	.192。	.niM 0£	에어		
	۱۹0۰	.niM 08	Carne de Cerdo		
1	۱۹۵۰	En su punto = 25 Min. Bien hecho = 30 Min.	ab arns Sosv		
1		Muy hecho = 33 Min.	2021		
1	hay que aumentar la cantidad de agua para una porción más para una porción más				
1	grande de vegetales.  Puede variar dependiente del corte de la carne usada el tiempo de nices al vanor.				

Afectarán el tiempo de cocer la altitud, la humedad, y la temperatura

no està cocida, sólo pon más agua en la olla desmontable y repite el enfermedad, prueba la carne si està bien cocida antes de servirla. Si • Para asegurar que sepa lo mejor la carne y prevenir una posible

broceso de cocer hasta que este bastante cocida la carne.

# PARA COCER SOPA, CHILI O ESTOFADO



receta y no dejes la arrocera sin vigilar.

due sea evaporado todo el liquido. Sigue cuidadosamente la La arrocera no se cambie al estado de "conservar caliente" hasta

Enchufa el cordón de alimentación.



CUIDADO

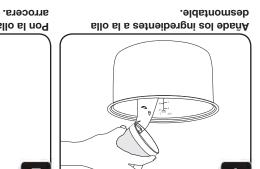


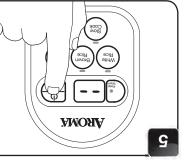
**AROMA** 

(WHITE RICE) para comenzar la cocción.

Presione el botón ARROZ BLANCO







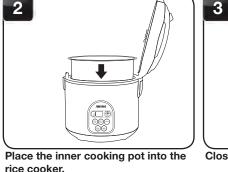
KEEP-WARM) para encender el (POWER)/CONSERVAR CALIENTE Oprime el botón de ENCENDIDO



pot.

# TO COOK SOUPS, STEWS OR CHILIS







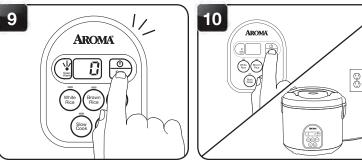


• The rice cooker will not switch to "Keep-Warm" mode until all liquid is boiled away. Follow the recipe carefully and do not leave the rice cooker unattended.

## TO COOK SOUPS, STEWS AND CHILIS (CONT.)



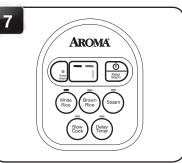
Press the POWER/KEEP-WARM button to turn the rice cooker on.



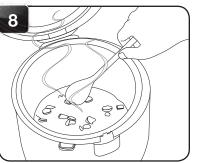
Once cooking is complete, press the When finished serving, turn the rice POWER/KEEP-WARM button to switch cooker off by pressing the POWER/ the rice cooker to "Keep-Warm" mode. KEEP-WARM button and unplug the The digital display will show a "0" and power cord. will display the number of hours it has been on "Keep-Warm."

6 **AROMA** Press the WHITE RICE button to begin

cooking.



The rice cooker will begin cooking and the digital display will show a "chasing" pattern.



Using caution to avoid escaping steam, open the lid and stir occasionally with a long-handled wooden spoon.

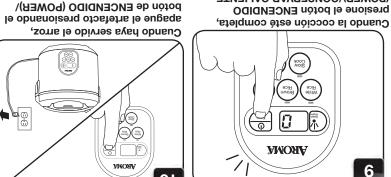


 Food should not be left in the rice cooker on "Keep-Warm" for more than 12 hours.



WARM) y desenchúfelo.

CONSERVAR CALIENTE (KEEP-

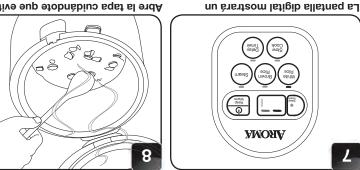


estuvo en el modo "conservar caliente". estara en "0" y mostrara las horas que

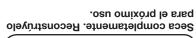
"conservar caliente". La pantalla digital (KEEP-WARM) para cambiar al modo madera de mango largo. (POWER)/CONSERVAR CALIENTE en cuando la comida con una pala de presione el botón ENCENDIDO vapor que se escapa, y agita de vez Abre la tapa cuidândote que evites el

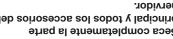


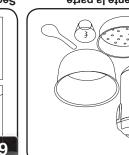
• No deje comida en el modo "conservar caliente" por más de 12 horas.







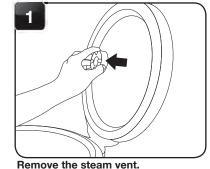




brincipal y todos los accesorios del



Seca completamente la parte



TO CLEAN

Remove the condensation collector.

3

Hand wash the inner cooking pot damp cloth. and all accessories.

Wipe rice cooker body clean with a

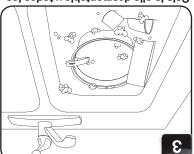
barte principal de la arrocera para Pásale un trapo húmedo a la

• NO se lave este aparato en el lavaplatos. NO se lave la olla

Cualquier ofro servicio debe ser rendido por Aroma<sup>®</sup> Housewares.

producto que no es considerado seguro para capas antiadherentes.

No uses ningún producto de limpieza duro y abrasivo, ni estropajo, ni



accesorios. Cala la olla desmontable y todos los

ATON

desmontable en el lavaplatos.



condensación. Extraiga el colector de

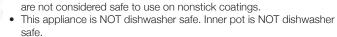


Thoroughly dry rice cooker body and all accessories.



Reassemble for next use.





Do not use harsh abrasive cleaners, scouring pads or products that

• Any other servicing should be performed by Aroma® Housewares.



# TROUBLESHOOTING

Because rice varieties may vary in their make-up, results may differ. Below are some troubleshooting tips to help vou achieve the desired consistency.

Rice is too dry/hard after cooking.	If your rice is dry or hard/chewy when the rice cooker switches to "Keep-Warm" mode, additional water and cooking time will soften the rice. Depending on how dry your rice is, add ½ to 1 cup of water and stir through. Close the lid and press the COOK SWITCH. When rice cooker switches to "Keep-Warm" mode, remove the lid and stir the rice to check the consistency. Repeat as necessary until rice is soft and moist.
Rice is too moist/soggy after cooking.	If your rice is still too moist or soggy when the rice cooker switches to "Keep-Warm" mode, use the serving spatula to stir the rice. This will redistribute the bottom (moistest) part of the rice as well as release excess moisture. Close the lid and allow to remain on "Keep-Warm" mode for 10-30 minutes as needed, removing the lid and stirring periodically to release excess moisture.
The bottom layer of rice is browned/ caramelized.	The bottom layer of cooked rice may become slightly browned and/or caramelized during cooking. To reduce browning, rice should be rinsed before cooking to remove any excess starch. Stirring rice once it switches to "Keep-Warm" will also help to reduce browning/caramelizing.

SOLUCIONANDO PROBLEMAS

consejos para resolver problemas para ayudarle a conseguir la consistencia deseada.

o caramelizada. enjuagar el arroz antes de cocinarlo para eliminar el exceso de almidón. Remover el arroz una vez que cambia a la La capa inferior del arroz está dorada La capa inferior del arroz puede dorarse o caramelizarse levermente durante la cocción. Para evitar que se dore, debe el exceso de humedad. Warm) por unos 10-30 minutos según sea necesario, abriendo la tapa y agitando periódicamente para liberar apelmazado después de cocinarse. y soltarà la humead excesiva. Cierre la tapa y permita que se quede en la modalidad de "conservar callente" (Keep-El arroz quedó demasiado húmedo y caliente" (Keep-Warm) entonces use una palita de madera para agitar el arroz, esto redistribuirá la parte mas húmeda Si su arroz quedo todavia demasiado húmedo o apelmazado cuando la olla ya cambió a la modalidad de "conservar sea necesario hasta que el arroz quede suave y húmedo. modalidad "conservar caliente" (Keep-Warm) abra la tapa y agite el arroz para revisar su consistencia. Repitase como después de ser cocinado. de ½ a 1 taza de agua y revuélvase. Cierre la tapa y presione el interruptor de cocer. Cuando la arrocera cambie a la El arroz quedó demasiado seco y duro entonces use de agua y tiempo adicional para suavizar el arroz. Dependiendo qué tan seco esté su arroz, agregue Si su arroz quedó seco, duro y chicloso cuando la olla cambia a la modalidad de "conservar caliente" (Keep-Warm)

Porque las variedades de arroz pueden variar en su composición, los resultados también pueden ser diferentes. Abajo hay algunos

posición "conservar callente" (Keep-Warm) también ayuda a evitar que se dore o caramelice.

# ACERA DEL ARROZ Cortesía de la Federación de Arroz de EE.UU.

bescado y ave, trijoles y productos derivados de la soya. esenciales, y antioxidantes beneficiosos para nuestro cuerpo. El arroz se puede combinar con otros alimentos saludables, como verduras, inutas, came de res, El arroz es la base perfecta para tener una alimentación más sana hoy en día. Es un carbohidrato complejo que proporciona energia, fibra, vitaminas y minerales

calidad de arroz corto, medio y largo del grano asi como arroz de la especialidad incluyendo jazmin, basmati, arborio, japonica aromático y negro rojo, entre otros. Casi el 88% de arroz consumido en los EE.UU. se produce en los EE.UU. Arkansas, California, Luisiana, lejas, Mississippi y Missoun producen las variedades de alta

confinuación encontrará las variedades de arroz comúnmente disponibles y sus características: Hay muchas diferentes variedades de arroz disponibles en el mercado. Su Arrocera de Aroma<sup>10</sup> puede cada vez cocinar cualquier tipo de arroz pertectamente. A

Para más información, visite el sitio web de la Federación de Arroz de los EE.UU. en **www.usarice.com/consumer**.

salaticos y postres. sigo domosos, y dejan una sensacion pegajosa al comerios. Ideal para sushi, platos

### Arroz integral

Arroz silvestre

qisbouipje eu varios fibos, inluso el grano corto, mediano y largo y se puede utilizar textura algo gomosa y un sabor delicado similar al de la nuez. El arroz integral esta exterior, pero conserva las capas de salvado que le dan un color tostado, una producto diario del aumento de granos enteros. El arroz integral no tiene la cascara dieteticas de los EE.UU. para la recomendación de los americanos al El arroz integral es un alimento el 100% entero del grano que cabe las pautas

### alternativamente con arroz blanco enriquecido.

qe collisi cuando esta cocinado con caldo y platos del arroz. El arroz salvaje también hace un relleno maravilloso para las aves sabor unico, textura y color oscuro rico proporcionan un acento delicioso a los adición frecuente a los pilats del arroz del granolargo y las mezclas del arroz. Su El arroz salvaje es una hierba acuática crecida en Minnesota y California y es una

mezclado con sus frutas secadas preferidas.

cocidos quedan blandos y tienden a unirse, pero aun así quedan separados y

El arroz de grano corto es más relleno, corto y casi redondeado. Los granos

largo, y tienen una mayor tendencia a unirse. Ideal para plato principal, risotto

mas corto y ancho, y su longitud es de dos a tres veces mayor que su ancho.

Foe âlisuos cocidos diregan mas humedos y tiernos que el arroz de grano

El arroz de grano mediano, en comparacion con el arroz de grano largo, es

principal y acompanamiento: tazones de arroz, trituras con poco aceite,

comparacion con el arroz de grano mediano o corto, ideal como plato

los granos cocidos quedan mas separados, ligeros y esponjosos, en

cuatro veces mayor que su ancho. Dada su composicion de almidon, El arroz de grano largo es alargado y delgado, y su longifud es de tres a

o arroz con leche.

ensaladas y pilats.

Arroz de grano largo

### Arroz de grano corto

Arroz de grano mediano

**ABOUT RICE** Courtesy of the USA Rice Federation

Rice is the perfect foundation for today's healthier eating. It is a nutrient-dense complex carbohydrate that supplies energy, fiber, essential vitamins and minerals and beneficial antioxidants. Rice combines well with other healthy foods such as vegetables, fruits, meat, seafood, poultry, beans and soy foods.

Nearly 88% of rice consumed in the U.S. is grown in the U.S. Arkansas, California, Louisiana, Texas, Mississippi and Missouri produce high-guality varieties of short, medium and long grain rice as well as specialty rices including jasmine, basmati, arborio, red aromatic and black japonica, among others.

There are many different varieties of rice available in the market. Your Aroma® Rice Cooker can cook any type perfectly every time. The following are the commonly available varieties of rice and their characteristics:

### **Long Grain Rice**

This rice has a long, slender kernel three to four times longer than its width Due to its starch composition, cooked grains are more separate, light and fluffy compared to medium or short grain rice. The majority of white rice is enriched to restore nutrients lost during processing. Great for entrees and side dishes - rice bowls, stir-fries, salads and pilafs.

### Medium Grain Rice

When compared to long grain rice, medium grain rice has a shorter, wider kernel that is two to three times longer than its width. Cooked grains are more moist and tender than long grain, and have a greater tendency to cling together. Great for entrees, sushi, risotto and rice puddings.

### Short Grain Rice

Short grain rice has a short, plump, almost round kernel. Cooked grains are soft and cling together, yet remain separate and are somewhat chewy, with a slight springiness to the bite. Great for sushi, Asian dishes and desserts

### **Brown Rice**

Brown rice is a 100% whole grain food that fits the U.S. Dietary Guidelines for Americans recommendation to increase daily intake of whole grains. Brown rice contains the nutrient-dense bran and inner germ layer where many beneficial compounds are found. Brown rice is available in short, medium and long grain varieties and can be used interchangeably with enriched white rice.

### Wild Rice

Wild rice is an aquatic grass grown in Minnesota and California and is a frequent addition to long grain rice pilafs and rice mixes. Its unique flavor, texture and rich dark color provide a delicious accent to rice dishes. Wild rice also makes a wonderful stuffing for poultry when cooked with broth and mixed with your favorite dried fruits.

For recipes and rice information visit the USA Rice Federation online at www.usarice.com/consumer.



### Did You Know?

- Rice is the primary dietary staple for more than half of the world's population.
- U.S. grown rice is the standard for excellence and accounts for nearly 88% of the rice consumed in America. It is grown and harvested by local farmers in five south-central states and California.
- Rice contains no sodium, cholesterol, trans fats or gluten, and has only a trace of fat. One half-cup of rice contains about 100 calories.

- Research shows that people who eat rice have healthier diets than non-rice eaters and eat more like the U.S. Dietary Guidelines for Americans
- recommendations.

- Whole grains like brown rice help reduce the risk of chronic diseases such as heart disease, diabetes and certain cancers, and aid in weight management.

- Brown rice is a 100% whole grain. One cup of whole grain brown rice provides two of the three recommended daily servings of whole grains.

- Eating rice triggers the production of serotonin in the brain, a chemical that helps regulate and improve mood.
- September is National Rice Month promoting awareness of the versatility and the value of U.S. grown rice.







El arroz es el principal ingrediente básico de la dieta de más de la mitad de la población mundial.

Sabia que?

- por agricultores locales en cinco estados centrales del sur y en California. El arroz que se cultiva en los ΕΕ. UU. es el estándar de excelencia y representa casi el 88% del arroz que se consume en el país. La cultivado y cosechado
- El arroz no contiene sodio, colesterol, grasas trans o gluten, y tiene solamente un rastro de la grasa. Una mitad-taza de arroz contiene cerca de 100 calonas.
- dieteticas de los Estados Unidos para las recomendaciones de los americanos. - La investigación demuestra que las personas que comen el arroz tienen dietas más sanas que comedores del no-arroz y comen más como las pautas
- ayuda en la gerencia del peso. Los granos enteros como el arroz integral reducen el riesgo de enfermedades crónicas tales como enfermedad cardíaca, diabetes y ciertos cánceres, y
- El arroz integral es 100% de grano entero. Una taza de arroz integral de grano entero proporciona dos de las tres porciones dianas recomendadas de grano
- El arroz estimula la producción de serotonina en el cerebro, una sustancia quimica que ayuda a regular y mejorar el estado de ánimo.
- Septiembre es el Mes Nacional del Arroz, durante el cual se promueve el conocimiento de la versatilidad y el valor del arroz producido en los EL.UU.
- Para mas informacion, visite el sitio web de la Federación de Arroz de los EE.UU. en www.usarice.com/consumer.





"conservar caliente" (Keep-Warm). Sirve a 4 comensales. (WHITE RICE). Cuando el platillo este listo, la arrocera automáticamente cambiara a la olla desmontable en la arrocera, cierre la tapa y presione el botón AHHOZ BLANCO pulgada. Agregue todos los ingredientes en la olla desmontable y mèzclelos bien. Ponga Corte la saichicha ahumada a la mitad y a lo largo, despues en semi-circulos de 1/4 de

de mesa de aderezo 'Criollo' 2 cucharas de 4 onzas de chiles verdes en cubitos , lata qe csido de pollo 4 1929S de arroz sezet % f αε bοιιο cociαο λ μιοιιαο Sezel 2 qe camaron pelado y desvenado libra qe zajcyjcys synwsqs y condimentada 1 libra

### Ingredientes

### Jambalaya

tenedor. Sirva sobre pan de sándwich y distrútelo. que la arrocera cambia a "conservar caliente", abra la tapa y desmenuce el cerdo con un COCIMIENTO LENTO (SLOW COOK) y sijuste el tiempo de cocción en 8 horas. Una vez CALIENTE (POWER/KEEP-WARM) para encender la arrocera. Presione el botón desmontable dentro de la arrocera. Presione el botón ENCENDIDO/CONSERVAR Coloque el cerdo, la cebolla y las salsas en la olla desmontable. Coloque la olla

banes de sandwich 984 cepolla blanca en rebanadas salsa chili envasada 13 taza salsa barbacoa Sezel 2 1 1/2 libras 10mo de cerdo

Ingredientes

### Cocimiento lento de cerdo



### **Aroma's Favorite Pulled Pork Sandwiches**

### Ingredients

1½ lbs. pork tenderloin 2 cups barbecue sauce bottled chili sauce ⅓ cup white onion, sliced 4 to 6 sandwich buns

RECIPES

Add all ingredients to the inner cooking pot (except buns). Place the inner cooking pot into the rice cooker. Press the POWER/KEEP-WARM button to turn the rice cooker on. Press the SLOW COOK button and set to slow cook for 8 hours. Once the rice cooker switches to "Keep-Warm," open the lid and shred pork with a fork. Serve on sandwich buns and eniov!

Jambalaya

### Ingredients

1 lb spicy smoked sausage 1 lb. shrimp, peeled and deveined 2 cups cooked chicken, shredded 1½ cups rice chicken broth 4 cups

4-oz. can diced green chiles

2 tbsp. Creole seasoning

Cut the smoked sausage in half, lengthwise, then into 1/4" half circles. Add all ingredients to the inner cooking pot and mix well. Place inner cooking pot in the rice cooker and close the lid. Press the POWER/KEEP-WARM button to turn on the rice cooker. Press the WHITE RICE button. The rice cooker will automatically switch to "Keep-Warm" mode once the meal is ready. Serves 4.



### **Green Chile Chicken and Rice**

### Ingredients

1½ cups rice

3 cups chicken broth 2 tbsp. diced minced onion

½ tsp.

10-oz. can chicken breast chunks, with liquid

4-oz. can diced green chiles, with liquid

Place all ingredients in the inner cooking pot and stir. Place inner cooking pot into the rice cooker, cover, Press the POWER/KEEP-WARM button to turn on the rice cooker. Press the WHITE RICE button. Allow to cook until rice cooker switches to "Keep-Warm" mode, Add salt to taste. Stir and serve immediately as a main course. Serves 4.

### **Breakfast Oatmeal**

### Ingredients

1⅓ cups rolled oats (not quick cooking) 2 cups apple juice

34 cup water ¹/₃ cup raisins 1 dash salt

Add ingredients to the inner cooking pot and stir. Place inner cooking pot into the rice cooker and place the lid securely onto the rice cooker. Press the POWER/KEEP-WARM button to turn on the rice cooker. Press the WHITE RICE button. After roughly 10 minutes, carefully open the lid, keeping hands and face away to avoid steam, and stir. Cover and continue cooking until the rice cooker switches to "Keep-Warm" mode. Allow to stand for 10 minutes before serving.

**EXTECETAS** 

### 1 Para recibir recetas adicionales, o también para someter las suyas, visite nuestro sitio web en: www.AromaCo.com!

confinuar cocinando hasta que la arrocera cambie al modo de "conservar caliente". manos y la cara lejos para evitar quemaduras por el vapor, y remover. Cubrir y AICE). Despues de sobre 10 minutos, abrir la tapa con cuidado, conservando las desmontable en la arrocera, cubrir y presionar el botón de ARROZ BLANCO (WHITE Agregar los ingredientes en la olla desmontable y remover. Colocar la olla

Colodue todos los ingredientes en la olla desmontable y revuelva. Ahora ponga la olla

Dejar reposar por 10 minutos antes de servir. Sirve a 4 comensales.

Pizca ge basas 6Z61 2/

ae agua % faza

qe 1n3o qe wsuzsus Sezel 2

qe sveus qesweunzsqs (uo qe is que se cocina rapido) SBZ61 % [

Ingredientes

### Avena para el desayuno

platillo principal. Sirve a 4 comensales. callente", agreguele sal al gusto, agitela y sirvala de inmediato, como un delicioso HICE). Dejela cocer hasta que la arrocera cambie a la modalidad de "conservar desmontable en la arrocera, tapela y presione el boton de AHROZ BLANCO (WHITE

qe 4 ouzas de chiles verdes en cubitos en su jugo lata

o6nf ns uə

qe 10 ouzas qe beqaceaua qe becunda qe bollo lata

1/2 cncparada

de mesa de cebollitas en trozos 2 cucharas 3 tazas

qe csido de pollo tazas de arroz

### Ingredientes

### Arroz y pollo con chile verde



### **GARANTIA LIMITADA**

numero gratuito: techa comprobada de compra dentro de los Estados Unidos. producto, pongase en contacto con Aroma® de servicio al cliente al eu ene wateriales y tabricación durante un periodo de un ano a partir de la Aroma Housewares Company garantiza que este producto no tenga detectos

autorización de devolución. Espere entre 2-4 semanas para recibir el aparato unmero teletonico gratuito que está más abajo para obtener un numero de Housewares Company. Antes de devoiver un producto, sirvase liamar al de compra y \$17.00 dólares para cargos de envio y manejo a tavor de Aroma cnsuqo el broducto ses devuelto, con el 11 ete prepagado, con comprobacion reemplazara, a su opción, las partes defectuosas sin ningun costo, siempre y Dentro de este periodo de garantia, Aroma Housewares Company reparara o

negligencia por parte del usuario. La garantia también es inválida en caso Esta garantia no cubre la instalación incorrecta, el uso indebido, maltrato o

servicio no autorizado. qe dne ei sbarato sea desarmado o se le de mantenimiento en un centro de

un estado a otro y no cubre áreas fuera de los Estados Unidos. Fata darantia le da derechos legales especifi cos los cuales podrán variar de

L-V, 8:30 AM - 4:30 PM, Liempo del Pacifico 9879-972-008-F San Diego, California 92121 6469 Flanders Drive ANAMAM HOUSEWARES COMPANY

Sitio Web: www.AromaCo.com

nuevamente.

### SERVICIO Y SOPORTE

En la eventualidad de un reclamo de garantia, o si el servicio se requiere para este

L-V, 8:30AM - 4:30PM, Tiempo del Pacifico 9879-9/7-008-L

O podemos ser alcanzados en linea en CustomerService@AromaCo.com.

registro escrito de lo siguiente: Para su registro, le recomendamos grapar su recibo a esta pagina, junto con un

Fecha de compra:

rngar de compra:

• La prueba de compra es necesaria para todos los reclamos.



### LIMITED WARRANTY

Aroma Housewares Company warrants this product free from defects in material and workmanship for one year from provable date of purchase in

the United States.

Within this warranty period, Aroma Housewares Company will repair or

is returned, freight prepaid with proof of purchase and U.S. \$17.00 for

This warranty does not cover improper installation, misuse, abuse or

neglect on the part of the owner. Warranty is also invalid in any case that

the product is taken apart or serviced by an unauthorized service station.

This warranty gives you specific legal rights, which may vary from state to

authorization number. Allow 2-4 weeks for return shipping.

state, and does not cover areas outside the United States.

AROMA HOUSEWARES COMPANY

M-F. 8:30 AM - 4:30 PM. Pacific Time Website: www.AromaCo.com

6469 Flanders Drive

1-800-276-6286

San Diego, California 92121

replace, at its option, defective parts at no charge, provided the product

shipping and handling charges payable to Aroma Housewares Company.

Before returning an item, please call the toll free number below for a return

In the event of a warranty claim, or if service is required for this product, please contact Aroma® customer service toll-free at:

**SERVICE & SUPPORT** 

1-800-276-6286 M-F, 8:30AM-4:30PM, Pacific Time

Or we can be reached online at CustomerService@AromaCo.com.

For your records, we recommend stapling your sales receipt to this page along with

a written record of the following:

Date of Purchase:

Place of Purchase:

• Proof of purchase is required for all warranty claims.